

Astudiaeth achos:
Grant Adnewyddu
Menter

Rhanbarth
Wrecsam

Sector
Bwyd a diod

Gwerth y prosiect
£3,183

MOUNTAIN PRODUCE

Roedd cynhyrchydd olew coginio arloesol wedi gwasgu'r budd mwyaf o fuddsoddiad mewn offer llenwi a labelu newydd.

Ers 10 mlynedd, mae Chris Boyle o Mountain Produce wedi bod yn cyflenwi tafarndai, bwytai a chaffis gyda chnydau salad deiliog o'i fferm fach 1,200 troedfedd i fyny ym mryniau Mwynglawdd. Wedi eu tyfu'n hydroponig mewn dŵr sy'n llawn maeth, mae ei letys, ei ferw dŵr, ei egin pys a'i flodau bwytdwy yn enwog am eu ffresni a'u blas.

Gan edrych i ehangu ei ystod o gynnyrch, dechreuodd gynhyrchu olew coginio wedi ei wasgu'n oer: olew had rêp cyfoethog, esmwyth â blas cnau ac olew blodau'r haul ysgafn. Roeddent yn llwyddiant mawr nid yn unig gyda'i gwsmeriaid lletygarwch ond hefyd gyda manwerthwyr fel siopau fferm lleol a delis.

Nid yw'n syndod gan mai symudiad arloesol oedd hwn. Credir mai Mountain Produce yw'r unig gynhyrchydd olew blodyn haul sy'n cael ei wasgu'n oer yn y DU, a dim ond yr ail gynhyrchydd o Gymru sy'n cynhyrchu olew had rêp sy'n cael ei wasgu'n oer.

"Mae olew wedi'i fireinio'n cael ei stripio'n gemegol ac mae'n mynd drwy dymheredd llawer uwch," eglura Chris. "Dim ond cael ei wasgu yn unig mae olew sy'n cael ei wasgu'n oer, fel olew olewydd pur iawn. Does dim byd yn cael ei ychwanegu fel eich bod yn cael llawer mwy o flas. Dywedodd un gogydd lleol wrthyf ei fod yn arfer defnyddio olew olewydd ar gyfer ei sawsiau a'i aioli, a'i fod yn defnyddio braster gŵydd neu gig eidion ar gyfer ei datws rhost. Nawr mae'n defnyddio ein had rêp ar gyfer popeth ac yn dweud mai dyma'r peth gorau mae wedi'i wneud erioed. Mae'n cynhyrchu tatws crenslud hyfryd, mae'n llawer iachach i chi - ac mae'n rhatach."

Roedd y galw'n cynyddu ond roedd Chris yn dal i lenwi a labelu ei boteli â llaw - proses aneffeithlon sy'n cymryd llawer o amser. Ar ôl buddsoddi'n drwm i osod ei offer gwasgu'n oer, nid oedd cyfalaf sbâr ar gael i wneud y gwaith yn fwy effeithlon. Roedd grant Adnewyddu Menter yn ei alluogi i brynu peiriant labelu lled-awtomatig, llenwr gwactod, clorian mainc sy'n ddiogel o ran bwyd a chyfarpar arall - felly gallai lenwi ei boteli'n haws a darparu "bag mewn boc" 10 litr arloesol ar gyfer siopau ail-lenwi. Cefnogwyd hyn gan ymgyrch ar y cyfryngau cymdeithasol, deunyddiau pwynt gwerthu a thabled newydd i ddiweddarau marchnata ar-lein.

"Rydyn ni wedi gweld effaith fawr am swm cymharol fach o arian," meddai Chris. "Roedd y grant yn caniatáu i mi gael mynediad at farchnad newydd yn y ffordd fwyaf effeithlon bosibl a gwneud ein busnes yn fwy gwydn a chynaliadwy."

"O ganlyniad uniongyrchol i'r offer newydd, rwyf wedi gallu cyflenwi 21 o fanwerthwyr newydd ac mae trosiant un dosbarthwr wedi cynyddu'n sylweddol. Rydym ni yn hyrwyddo ein olew wedi'i wasgu'n oer mewn fferiau a marchnadoedd bwyd ac rydym ni'n ystyried ehangu'r ystod i gynnwys olewau blas a vinaigretts."

